

如何改進：

柑桔果實品質？

翁仁祿

(續上期)

成熟期

注意採收

收穫方法：按柑桔的成熟期於最適宜的時期，採用最妥善的採果方法，才能保持良好果實品質。

因此，對柑桔成熟期的判定最重要。柑桔的成熟期依栽培品種、系統、砧木種類、栽培管理法及地理環境條件而不同，栽培者必須就地就園實施果實品質分析工作，了解正確的成熟期。

未成熟的柑桔果實，果皮色差，果汁率低，果汁含酸量高，品質劣。過於成熟柑桔果實，常發生浮皮及乾果現象，降低果汁率，減輕現象嚴重，風味差，不耐輸送及儲藏，增高腐爛率。

因此必須確認柑桔成熟期，才能供應品質最佳的果實。

採收時期應和成熟期一致，不得過於考慮市場行情，供應劣質果實。

七、八月間上市的高屏地區青皮極柑，或未熟印子柑(柳橙)，雖市價尚高，但易給消費者留下不好的印象，須加以改善。

採果方法是否妥善，對果實品質及腐爛率的關係很大，同一園或同一樹上果實成熟度依着果方向或着生位置而不一，不該只為節省勞力，同時採完全園果實，須按成熟的早晚，分批採果。

採果須選擇晴天，空氣乾燥時。雨天因土壤水分過多，空氣濃度又大，果皮變脆嫩，擦傷機會最多，絕對不可採收。

陰天要等到上午十時以後，露水已乾或果皮稍

為萎凋時才能採收。

採收時要剪指甲，戴手套，使用圓頭剪，採用光滑器具，以免擦傷或刺傷果皮。果實受傷後呼吸量特增，品質急降，腐爛率增高。

適期出貨提高品質

柑桔的出貨方法：出貨的適期、果實分級、選果及輸運方法等，常影響果實品質和柑桔售價，支配市場信譽。

適期出貨，才能供應品質最佳的柑桔。品質區分為最公正的買賣方式，將果實依品質的好壞分級，保證買賣雙方的一定利益，才能確保市場。

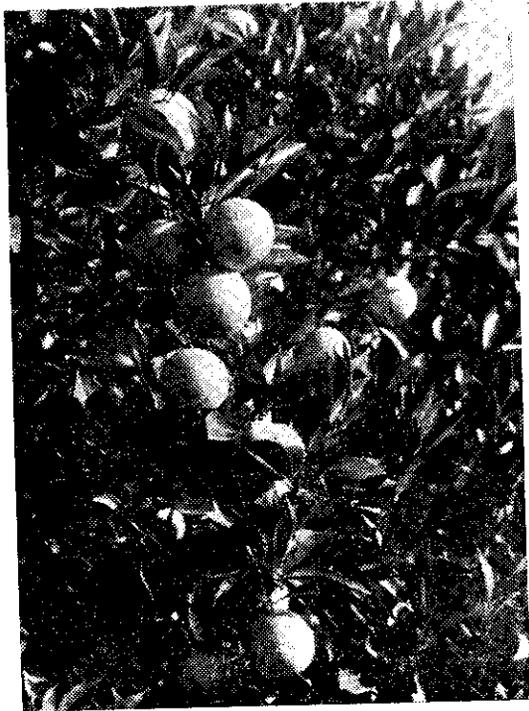
若採用日本盛行的評點方式，更能統一果實品質，並提高一般柑桔果實品質。

嚴格選果注意運輸

評點方式，即是青果社於收購柑桔時，照時期按規定，就着色度果皮情形、果形、蒂長、浮皮程度、傷害重輕、分為秀、優、良、格外等等級，各別記分數(如秀果一〇〇分、優果八〇分、良果四〇分，格外果〇分)。

然後再由果形大小分等級記分數(如三L七〇分，二L九〇分，LM一〇〇分，S七〇分，二S〇分)，最後再須抽查分析果汁成分，定食味價點(如十月上旬糖度七·九%以下減三分，八·八·九%減一分，九·一〇%不加減，一〇·一~一〇·九%加一分，一〇%以上加三分，酸度一以下加三分，一·二不加，一·四減二分，一·六減四分，一·八減六分，二以上減一〇分。十月中旬……)。

柑桔售價則照各級的分數而



結果良好的柑桔

計算，交貨量並不能直接代表柑果款。交出萬公斤劣果可能領不到一千公斤良果的柑款。因此每一柑農除努力研究提高果實品質管理方法以外，須在家庭予先實施嚴格初選工作。

選果方法的統一及嚴格執行，是公平收購柑果及獲得國內外市場信譽的基本條件，柑農必須了解選果的必要性並精通選果方法，嚴格實行初選工作。檢驗場或集貨場，須訓練一批選果技術人員，公平執行複選工作。

運輸方法是否完善，最易影響柑果的腐爛。集貨場至市場間的運輸，雖可由青果社承擔，但柑桔團至集貨場間的運輸，應由柑農本身來負責。就柑果實生理而言，採果當時因果實膨軟，果肉柔嫩，最易受傷。經久之後果肉略萎，具彈性，此時較耐輸送。

日本柑農廣泛採用的「預措」方法(將果實採取後預先放置於柑園附近通風良好陰地二、三天後才搬運)，對防止柑果果實腐爛有顯著效果，可供模仿。